

Cupcakes salés roquefort et noix



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 10 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 30 mn

Quelques minutes de préparation pour des petites bouchées originales, bonnes et jolies alors pourquoi se priver ?

Recette proposée par : Elo Les Cupcakes

Ingrédients

- pour 16 petits cupcakes ou 10 grands :
- 150 g de roquefort + 100 g pour le nappage
- 100 g de cerneaux de noix + 12 pour le décor
- 2 carrés frais (ou 120 g de fromage frais)
- 200 g de farine à levure incorporée
- 3 oeufs
- 10 cl de lait
- 5 cl de crème fraîche
- 5 cl d'huile d'olive
- poivre

Préparation

- 1 Préchauffez votre four à 180°C.
- 2 Disposez des caissettes en papier dans un moule à muffins.
- 3 Emiettez les 150g de roquefort.
- 4 Hachez finement les cerneaux de noix.
- 5 Dans un saladier, mélangez la farine, les oeufs, l'huile et le lait. Poivrez et mélangez encore.
- 6 Ajoutez le roquefort, puis les noix et remuez de nouveau.
- 7 Remplissez les caissettes jusqu'aux 3/4 de la hauteur et enfournez 20-25 minutes. Laissez refroidir complètement.
- 8 Dans une petite casserole, faites fondre 100 g de roquefort dans la crème fraîche. Portez à ébullition et retirez du feu. Laissez refroidir.
- 9 Dans un saladier, battez les carrés frais et le roquefort fondu.
- 10 Nappez vos cupcakes à l'aide d'une poche à douille éventuellement, puis décorez de cerneaux de noix.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

